

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-40-cm-yg-00105-yato-p-8186.html>

## PATELNIĄ SS 40 CM YG-00105 YATO



Cena brutto	<b>199,69 zł</b>
Cena netto	<b>162,35 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00105</b>
Kod producenta	<b>YG-00105</b>
Kod EAN	<b>5906083860591</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>8,8</b>
Wysokość [mm]	<b>70</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>1,0</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>400</b>
Grubość dna [mm]	<b>6,0</b>

### Opis produktu

#### Patelnia gastronomiczna indukcyjna YATO YG-00105 ze stali nierdzewnej 40 cm

Profesjonalna patelnia ze stali nierdzewnej 21/0 o średnicy 40 cm, przeznaczona do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych. Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną zapewnia kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Średnica 40 cm

Pojemność 8,8 l

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

## Charakterystyka patelni gastronomicznej ze stali 21/0

### Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Specjalistyczny stop stali opracowany dla profesjonalnych kuchni. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas smażenia i obniża zużycie energii. Nie zawiera niklu ani manganu, co eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna składa się z warstw o różnej przewodności cieplnej. Zewnętrzna warstwa ferromagnetyczna umożliwia pracę na kuchenkach indukcyjnych, wewnętrzne warstwy równomiernie rozpraszają ciepło, eliminując lokalne przegrzania i zmniejszając ryzyko przypalania potraw.

### Grube ściany boczne ze stali

Zwiększona grubość ścian bocznych zapewnia lepszą akumulację ciepła w porównaniu do standardowych naczyń ze stali 304. Patelnia dłużej utrzymuje temperaturę po zdjęciu z palnika, co jest istotne przy serwowaniu dużych porcji lub krótkim przetrzymywaniu potraw przed podaniem.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Uchwyty zamocowane nitowo, zaprojektowane z uwzględnieniem intensywnej eksploatacji w gastronomii. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, co pozwala na bezpieczne przenoszenie naczynia bez konieczności używania ścierek lub rękawic kuchennych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00105
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica patelni	40 cm
Pojemność	8,8 l
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Kuchenki elektryczne, indukcyjne, gazowe, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalna gastronomia

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Smażenie dużych porcji mięsa w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie dań wok w kuchniach azjatyckich
- Smażenie warzyw i grzybów w cateringu
- Podsmażanie składników do zup i sosów w dużych ilościach
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych typu paella czy risotto
- Smażenie ryb i owoców morza w lokalach gastronomicznych
- Praca na kuchenkach indukcyjnych w nowoczesnych kuchniach
- Użytkowanie w kuchniach mobilnych i food truckach

## Odporność chemiczna i mechaniczna stali 21/0

---

Stal nierdzewna 21/0 charakteryzuje się podwyższoną odpornością na kwasy organiczne występujące w żywności (np. kwas cytrynowy, octowy, jabłkowy). Powierzchnia nie ulega korozji wżerowej przy kontakcie z sokiem z pomidorów, cytrusów czy marynowanych produktów. Materiał wykazuje również odporność na detergenty alkaliczne stosowane w zmywarkach przemysłowych oraz na intensywne szorowanie druciakami ze stali nierdzewnej.

Zwiększona twardość powierzchni w porównaniu do stali 304 ogranicza powstawanie zarysowań podczas codziennego użytkowania. Patelnia zachowuje estetyczny wygląd nawet po wielomiesięcznej intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym.

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię ciepłą wodą z detergentem, następnie wysuszyć. Zaleca się podgrzanie pustej patelni przez 2-3 minuty na średnim ogniu w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

### Mycie i przechowywanie

Patelnia nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Dopuszczalne jest stosowanie detergentów chlorowych w stężeniach zalecanych przez producentów chemii profesjonalnej. Po myciu ręcznym należy wysuszyć patelnię, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych z wody.

### Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie zapewnia pełną kompatybilność z płytami indukcyjnymi. Średnica dna odpowiada średnicy pola grzejnego w profesjonalnych kuchenkach indukcyjnych. Przy pierwszym użyciu na indukcji zaleca się stopniowe zwiększanie mocy, aby sprawdzić zachowanie naczynia na konkretnym urządzeniu.

---

## Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć uzupełnienie zestawu o rondle ze stali 21/0 w różnych pojemnościach, pokrywki pasujące do średnicy 40 cm oraz łopatkę i chochlę ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.